REVUE DE VITICULTURE

REALISATIONS AGRICOLES

Journaux politiques, hebdomadaires agricoles exposent fréquemment, en de longs commentaires, souvent avec enquêtes à l'appui, les crises agricoles et « agraires » que, chaque année, nous constatons plus profondes. Etudes généralement très documentées et donnant, parfois, des conclusions intéressantes. L'administration de l'Agriculture, naturellement préoccupée de cet état de choses, a établi, en 1927, un programme (mais trop compliqué) de l'intensification des cultures ; en outre, lors de la discussion de la loi de finances de 1929, à la Chambre et au Sénat, deux importants et substantiels rapports ont été présentés sur le budget de l'Agriculture (ces rapports élégamment analysés dans cette Revue (1), exposant et discutant l'augmentation des crédits, afférents à l'exercice en cours, proposés par le gouvernement. D'autre part, M. Poincaré, avec toute l'autorité attachée à sa personne, a déclaré solennellement à la Chambre, le 11 janvier dernier, le gouvernement résolu à l'étude des mesures à prendre, capables de permettre aux cultivateurs la transformation, pratiquement raisonnée, de l'agriculture française.

Enfin ! les pouvoirs publics commencent à se rendre compte que la France ne peut être véritablement vivante et prospère que par son agriculture. Evidemment, l'agriculture seule crée des richesses nouvelles ; l'industrie transforme les produits ; le commerce les écoule. Aussi les paysans, les cultivateurs sont-ils, au point de vue économique, suivant la pittoresque expression d'un auteur dont le nom m'échappe : « l'Infanterie de la nation », c'est-à-dire sa grande force de résistance. Et le vieil économiste Turgot disait : « Le laboureur peut absolument se passer du travail des autres ouvriers, mais un ouvrier ne peut travailler si le laboureur ne le fait vivre. »

Un de mes correspondants m'écrivait dernièrement (nombreux sont ceux aujourd'hui que cette question intéresse) : « Les pouvoirs publics, dans leurs vues toujours superficielles... et oratoires, au lieu de favoriser la production agricole, n'ont de tendresses que pour l'industrie et le commerce et méconnaissent le rôle fondamental de l'agriculture... » Espérons un changement, espérons que nous allons entrer dans la voie des *réalisations pratiques*. Les trois branches de l'activité nationale doivent être également protégées et encou-

(1) Mme Charlotte Drouard, *Le budget de l'agriculture*, nos 1797, 1799, 1801 et 1804.

ragées, afin qu'il y ait entre elles harmonie des forces productrices, telle qu'elle doit exister dans une nation économiquement bien organisée.

L'agriculture souffre, surtout, d'une pénurie de main-d'œuvre accrue par la grande tourmente de 1914-1918. Les années les plus pénibles seront de 1930 à 1935, lorsque manqueront, à la ferme, les petits Français qui devraient avoir de 16 à 20 ans et qui ne sont pas nés. Cependant cette pénurie de travailleurs agricoles est compliquée du fait de la désaffection de la jeunesse pour la terre et de l'attraction irraisonnée des villes. Le jeune cultivateur n'aime plus les champs qui ont été arrosés par la sueur de ses aïeux, la ferme édifiée, peu à peu, au prix des économies journalières réalisées. Il n'estime plus le métier « à la fois humble et noble, qui ne peut disparaître, sans que la patrie disparaisse à son tour »(1). Il cherche des places d'ouvrier d'industrie, d'employé subalterne dans des administrations : il abandonne cette vie libre des champs où il est, cependant, le plus souvent maître de ses actions, pour se plier aux exigences de labeurs en apparence moins pénibles, assurément moins sains et souvent plus exigeants. Mais il habite la ville !

J'ai sous les yeux une longue liste, hélas ! de jeunes gens qui ont abandonné, l'été dernier, la région du Centre, par suite de l'année désastreuse, consécutive d'une exceptionnelle sécheresse. Une gare de campagne, cependant peu importante, a expédié en août-septembre, 9 mobiliers de ménages ruraux à destination de grandes villes ou de banlieues de grandes villes. Autrefois, les « anciens », lorsqu'ils ne pouvaient réaliser de bénéfices, par suite de contre-temps, disaient philosophiquement : « Nous allons vivre cette année sur les économies faites les années prospères, en attendant de nouvelles années grasses qui succèdent toujours aux années maigres. » Aujourd'hui, il n'en est plus de même ; les jeunes gens ne mettent plus de côté, les années de prospérité ; ils s'habituent ainsi à des dépenses qu'ils ne veulent plus restreindre, les années déficitaires, ils quittent alors la terre, à la recherche d'occupations autres ; souvent, ils ne savent pas ce qui les attend. Mais ils habitent la ville !

Il faut donc constater causes et effets dans le but d'instituer un ensemble de mesures capables, d'abord, d'établir le redressement de l'équilibre moral des jeunes campagnards. Il faut, ensuite, donner, à ceux qui, convaincus que « la terre n'est pas un sale métier » (expression malheureusement usitée), chercheront à s'instruire de la technique agricole pratiquement modernisée, la possibilité d'intensifier les cultures et de tourner les difficultés opposées par la nature, afin de tirer la quintessence de chaque opération culturale. Deux conséquences heureuses se produiront : la production de la France sensiblement augmentée permettra au Trésor de retirer les intérêts des avances faites ; et, par suite de la création de nouvelles richesses, les bénéfices des petits cultivateurs s'uniformiseront avec ceux des petits industriels, des petits commerçants et des ouvriers d'industrie. Voilà le point capital ! car

(1) René Bazin.

les jeunes gens ne resteront à la campagne que s'ils retirent un réel profit de leur travail intelligemment exécuté. « On se trompe dans les hautes sphères, m'écrit un campagnard, quand on s'imagine que le cinéma et la lumière électrique suffiront à enrayer la désertion des campagnes. Idées de citadins, sans contact avec le paysan ; il nous faut autre chose de plus substantiel... »

La cause principale de la désertion des campagnes est, en premier lieu, le défaut d'aide directe accordée aux petits cultivateurs. Les autres causes ne sont que des causes secondes ou bien les effets de la cause principale. Tant que la cause principale ne sera pas attaquée et victorieusement combattue, les crises agricoles et agraires se renouvelleront de plus en plus fréquentes et de plus en plus intenses.

Evidemment, les traités de commerce, les droits de douanes, remaniés dans un sens favorable aux campagnes, l'accession à la propriété et le crédit agricole rendus plus abordables, le cinéma que j'ai été un des premiers à préconiser en 1917, dans « l'Après-Guerre à la campagne » (1), l'électrification des campagnes, la révision des droits de mutation, la diminution des charges fiscales, l'allègement des frais de transports... peuvent donner d'heureux résultats ; mais, *seulement*, si l'éducation et l'instruction agricoles, avec l'aide qui doit en être la conséquence, sont instaurées d'une façon régulière et pratique. — Les recherches agronomiques, développées par suite de l'augmentation des crédits afférents à ce chapitre, la vulgarisation des méthodes de lutte contre les animaux et les plantes ne donneront également de résultats économiquement appréciables que si les travailleurs agricoles sont préparés à les appliquer. C'est donc « l'enseignement agricole par en bas » qu'il faut avant tout organiser : l'intensification des cultures en sera la conséquence directe, si on accorde aux jeunes générations agricoles instruites les moyens de mettre en pratique, pour chaque région, les conseils utiles donnés.

Education et enseignement agricole : voilà le point de départ du programme d'action et de réalisation à envisager. Je ne veux pas revenir sur l'enseignement de l'école de village (enseignement général et préapprentissage), je l'ai amplement traité, ici, en 1926 (2). Je répéterai seulement que l'instituteur doit faire apprécier le rôle social élevé du cultivateur, c'est le point capital ! Faire ressortir toute la beauté et toute la grandeur de cette profession, puisque c'est la carrière la plus utile à un peuple : la création des denrées alimentaires dont la production est le seul facteur capable d'amener la diminution du coût de la vie et de la stabiliser, sauf, bien entendu, les variations dues aux saisons et aux intempéries.

Ce sont les paysans, tombés glorieusement au champ d'honneur, qui ont surtout contribué à la victoire ; en souvenir de leur dévouement, leurs des-

(1) « L'Après-Guerre à la campagne ».
(2) *Revue de Viticulture*, nos 1688, 1689, 1690.

cendants, leurs collatéraux doivent remporter l'autre victoire : la victoire économique. « Jeunes cultivateurs, vous ne devez pas abandonner la terre devant les difficultés, énormes souvent, rencontrées, pas plus que les combattants vos devanciers, n'ont abandonné la tranchée, sous la mitraille, afin de vous conserver cette terre que vous semblez dédaigner. Que demandaient-ils, hier, ces héros ? devant Verdun, au Chemin des Dames, en Champagne... des chefs, des munitions, stratégie et tactiques bien conçues ; du reste, ils faisaient leur affaire ! Leur demande fut entendue ; alors ils ont vaincu... Maintenant, à vous, on va donner direction professionnellement éclairée en tous les moyens pour la lutte victorieuse, si vous êtes ardents, tenaces et d'une volonté éclairée. Allez-vous déserter votre devoir ? » Eh bien non ! ils ne déserteront pas la terre les jeunes cultivateurs, si les pouvoirs publics font ce qu'ils doivent faire.

Voilà le rôle que doit remplir l'instituteur. Il faut avoir le courage de le dire, il doit faire tout le contraire de ce qu'il a fait, depuis quarante ans, sans bien entendu se rendre compte des conséquences économiques pouvant en résulter. L'instituteur ne recevait pas d'instructions précises à cet effet ; aussi les trois quarts des petits paysans sortent de l'école n'ayant que des expressions amères sur la vie des champs qu'ils aimaient auparavant. Pourquoi ce changement ? parce que, à l'école, le métier agricole n'est pas glorifié, qu'il est plutôt diminué, et que les enfants entendent continuellement répéter dans les campagnes : « On ne s'occupe pas de nous ! »

Une grave erreur est celle de vouloir faire des instituteurs des professeurs d'agriculture, des organisateurs de champs d'expériences ; ils ne peuvent avoir les connaissances professionnelles nécessaires pour donner un enseignement empoignant, communicatif... Le don de faire passer la flamme qui vous anime dans le cœur d'un auditeur est donné, seulement, à celui qui a vécu « professionnellement » ce dont il parle, lui seul peut exposer les échecs à prévoir, les difficultés qui guettent les jeunes apprentis ; lui seul peut montrer comment, avec du savoir, de la volonté et de l'esprit de suite, on arrive toujours à la réussite finale. Seul donc un professionnel averti peut confirmer le goût pour la terre, lorsque ce premier penchant du petit paysan n'a pas été atrophié à l'école primaire. Avec M. de Monicault nous pensons que les professeurs spéciaux d'agriculture n'ont pas une bien grande influence sur le développement de la production. Ils rendraient plus de services en étant directement adjoints aux directeurs des services agricoles départementaux desquels doivent dépendre toutes les organisations à mettre sur pied.

L'appoint de la main-d'œuvre étrangère est également à envisager ; elle peut rendre de réels services dans les grandes exploitations lesquelles n'entrent pas dans le cadre de cette étude spéciale à la classe ouvrière et paysanne. Mais les étrangers, petits propriétaires, petits fermiers, qui ont émigré sur le sol français, le cultivent et veulent en retirer un maximum de rendement, doivent nous intéresser. Environ 30.000 Italiens occupent actuelle-

ment une partie de la région du Sud-Ouest, plus spécialement, les départements de la Haute-Garonne, du Lot-et-Garonne, du Tarn-et-Garonne, du Gers... Nous devons chercher à assimiler ces étrangers aux cultivateurs nationaux, en leur donnant, à tous, les notions qu'ils ont besoin d'apprendre.

Or le petit cultivateur n'est en rapport, ni avec le directeur des services agricoles, ni avec les laboratoires et stations agronomiques, il est indispensable de l'en rapprocher. Il faudra aussi qu'il puisse participer aux avantages qui seront faits, sans qu'il ait besoin de faire une demande officielle. Pour cela, il faut la collaboration des pouvoirs publics, préfet et directeur des services agricoles, avec celle de tous les groupements agricoles du département, de l'Office départemental et des Chambres d'Agriculture : « l'union fait la force ». Seul le travail en commun produira des effets dans l'application des mesures promises par M. Poincaré. Mais il est à craindre de voir paraître à l'*Officiel*, les grandes lignes seulement d'un vaste projet, sans aucune précision sur les détails d'application. Alors, le cultivateur de dire « nouvelles créations administratives, encore rien pour nous ». Et la désolation de continuer dans les campagnes !

Conclusions

Organisation ayant pour but d'attacher le jeune cultivateur au sol et de provoquer l'intensification des cultures

Favoriser la création, dans chaque commune agricole, d'une « cellule », pour employer le mot à la mode, c'est-à-dire la formation d'un cercle agricole avec moniteur (un jeune cultivateur de la commune). Le groupement de tous les cercles communaux d'un canton formerait la conférence agricole cantonale ou centre d'apprentissage agricole. La conférence recevrait des journaux agricoles, des subventions surtout en nature — engrais, semences sélectionnées, reproducteurs améliorés, machines perfectionnées — qu'elle distribuerait dans les cercles (conditions à déterminer) ; elle aurait ses champs de démonstration, ses stations expérimentales . Chaque conférence serait dirigée par un professionnel dépendant directement de la direction des services agricoles. Ce serait l'officier de liaison entre le petit cultivateur et les services scientifiques. C'est donc ce professionnel, chef de culture qui confirmerait la carrière agricole du jeune cultivateur, déjà développée à l'école du village. C'est également lui qui devrait fortifier, chez l'adolescent, l'indépendance de caractère et la vitalité de l'initiative, sans lesquelles l'accroissement de richesses est impossible. Aux conseils et aux démonstrations pratiques données par le chef de culture viendraient s'ajouter les conférences des professeurs adjoints au directeur des services agricoles.

Nous avons naturellement mis le programme à suivre en harmonie avec notre organisation administrative. Au Canada, des cercles de fermiers, en rapport avec les besoins du pays, sont un des puissants facteurs de la richesse de ce dominion. En Italie, en Espagne, des organisations analogues, adap-

tée aux mœurs de ces pays, sont ou seront entreprises. Une telle organisation, sous la haute surveillance administrative du préfet, avec la direction éclairée des services agricoles, donnera les résultats recherchés : retenir à la terre les jeunes Français, assimiler les étrangers cultivant en France et augmenter la production.

Je disais, en 1917, dans « l'Après-Guerre à la campagne », que « notre production agricole très spéciale, dans certaines régions, est toute de détail et demande surtout une main-d'œuvre familiale ». La production du ver à soie, qui intéresse douze départements, est de ce nombre. Cette industrie décline, tous les jours, et elle est sur le point de sombrer. Les cercles communaux, avec les avantages dont ils devraient disposer, la conférence cantonale dirigée par un « magnan » averti sont les seuls moyens d'enrayer le mal. Les conférences cantonales pourraient aussi, dans bien des régions, favoriser la production laitière et l'organisation de coopératives de ramassage. Ce serait le moyen de conjurer la crise du lait d'une façon plus efficace que de « tracasser », de temps en temps, producteurs et entrepreneurs de ramassage.

Devrait-on entreprendre, partout en France, une telle organisation ? Non, ce serait dangereux et ce serait aller au devant d'un échec probable. Il faut concentrer les efforts sur certains points du territoire et aller ensuite par étapes successives. La région du Sud-Ouest semble plus particulièrement indiquée pour des débuts.

Ces mesures de réalisation, si elles sont bien comprises, apporteront, dans les villages, une vie plus active, une nouvelle prospérité, et alors, par suite de la plus grande quantité de denrées offertes sur les marchés des villes, la vie y deviendra forcément moins chère. Français et étrangers continueront à dire : « Douce France. »

GEORGES RABAULT.

LA TAILLE DE LA VIGNE. — THEORIE ET PRATIQUE

Les observations de M. Ravat, publiées dans la *Revue* (1), viennent bien à propos. Les résultats de ses expériences et de celles de M. Maroger s'accordent très bien avec la thèse de « la nouvelle théorie de la taille ».

Elles montrent aussi qu'une « nouvelle théorie » était nécessaire. M. Ravat écrit : « La taille longue telle qu'ils l'envisagent est pratiquée en France depuis plus d'un siècle, sans que, cependant, cette méthode se soit répandue » (p. 341, lignes 3-5). Après la démonstration frappante faite par M. Maroger que sa vigne avait une « production près de trois fois plus grande à l'hectare que la moyenne des sept communes qui entourent sa propriété »

(1) Voir *Revue* n° 1796, p. 341-343.

(p. 343, lignes 14-17), comment se fait-il que ses voisins n'aient pas suivi son exemple ?

C'est que les théories courantes de la taille de la vigne sont en défaut ou incomplètes, et si on se guide sur ces théories, il est impossible d'adapter les méthodes de M. Maroger ou nos méthodes de taille très longue à des conditions très différentes et variables ; si on en fait l'essai, les conséquences sont désastreuses comme le sait bien le vigneron expérimenté.

Un des principaux défauts de ces théories est indiqué par M. Ravat : « Si le développement en bois est trop grand, il donne naissance à trop de feuilles, l'arbre devient plus vigoureux, mais va jusqu'à refuser de donner de fruit ou ceux qu'il donne sont en moindre quantité, moins gros et moins savoureux » (p. 342, lignes 1-4). N'y a-t-il pas ici une confusion entre la cause et l'effet ? Ce n'est pas parce qu'elle est vigoureuse que la vigne refuse de donner de fruit, mais elle est vigoureuse parce qu'elle ne donne pas de fruit.

Le remède consiste à établir un rapport exact entre la quantité de fruit et le travail des feuilles. Ce travail varie selon l'étendue et la persistance du système foliaire actif. Il faut que le nombre de feuilles soit proportionnel à la quantité de fruits » (p. 342, ligne 5). C'est le rapport F/V de L. Ravat. Selon les théories ou les idées courantes, comme dit M. Ravat, « la manière de procéder consiste essentiellement à laisser des longs bois annuels — *en nombre d'autant plus grand que le pied de vigne est plus vigoureux* » (p. 342, lignes 25-27). C'est la méthode que nous avons caractérisée par l'expression « taille différentielle ». C'est la méthode séculaire. Si la nouvelle théorie est exacte, il faut au contraire *laisser autant de bois à chaque pied* que les exigences des opérations mécaniques de la culture le permettent, sans avoir égard à la vigueur du cep, afin de donner à la vigne toute la vigueur possible ; et puis, *réduire la récolte par enlèvement de fleurs* en quantité nécessaire pour établir le rapport exact entre la vigueur de la vigne et la quantité de ses fruits. Comme régulateur du rapport F/V la taille différentielle est défectueuse, parce qu'il est impossible de rester maître du nombre des fruits exactement par la taille d'hiver, et parce que, si on en fait l'essai, on diminue la vigueur de toutes les vignes et surtout celle des plus faibles.

Au contraire, une méthode établie d'après la nouvelle théorie renforce la vigueur des vignes faibles en même temps qu'elle utilise la vigueur et la capacité des vignes fortes, pour en tirer une grande quantité de fruits de bonne qualité, tout en conservant leur vigueur.

Les faits les plus utiles démontrés par nos expériences sont les effets d'une taille longue sur les organes floraux, quand cette taille est suivie de l'enlèvement précoce d'une partie des fleurs.

1. La taille longue augmente l'étendue et la rapidité de développement de la surface foliaire.

2. Par conséquent, la maturité du bois est assurée, les yeux à fruit se perfectionnent, et toute la plante se charge de réserves nutritives.

3. Au printemps donc, la vigne se trouve pourvue d'une quantité ample d'yeux fructifères.

4. Quand les grappes de fleurs apparaissent sur les pousses, elles sont, soit en quantité convenable, soit en excès, soit en déficit.

a) Si la quantité est trop grande, ce qui se produit communément dans la pratique de la taille longue, il y a concurrence pour les principes nutritifs dont les fleurs ont besoin. Dans ce cas, il faut enlever l'excédent de fleurs, de telle sorte que le reste soit bien nourri et forme des fruits gros et de bonne qualité. Si on néglige d'enlever les fleurs en excès, les fruits peuvent nouer en grande quantité, mais ils seront petits, de mauvaise qualité, sans valeur, et nuisibles, par leur surproduction, à la vigueur de la vigne et à sa résistance aux maladies. Il peut arriver au contraire que les fleurs soient trop mal nourries pour nouer. Dans ce cas, la plupart coulent sans nouer et la récolte est petite. Alors la vigne aura une croissance vigoureuse. C'est le cas qu'entrevoit M. Ravat (p. 342, lignes 1-4). Les cas de déficit de fleurs n'ont pas de remède, mais ils n'arrivent jamais, ou bien rarement, avec la taille très longue.

b) Si la quantité de fleurs n'est pas en excès, on les laisse toutes. Avec la taille longue ce cas aussi est rare, et il se produit seulement quand la vigne a été affaiblie par la surproduction ou toute autre cause.

La taille longue de la vigne n'est pas nouvelle. Il y en a des systèmes nombreux employés en maints endroits. En France, il y a le système Cazenave et ses dérivés. En Italie, des vignes sont conduites sur des arbres à peu près comme des vignes sauvages. C'est surtout en terres riches et humides dans les pays chauds, qu'on emploie la taille longue. En Californie, on a même abusé de la taille longue et très longue. On a pu obtenir, par ce moyen de récoltes énormes, jusqu'à 55.000 kilos par hectare. Mais les raisins sont toujours de mauvaise qualité et sans valeur, surtout les raisins de table et ceux destinés au séchage ; ces grandes récoltes ne s'obtiennent pas toutes les années et, à la fin, les vignes s'affaiblissent.

Toutes ces conséquences de la surproduction, irrégularité des récoltes, mauvaise qualité des raisins et dépérissement de la vigne peuvent être évitées par la méthode que nous avons employée comme complément de la taille très longue, c'est-à-dire l'enlèvement d'un nombre adéquat des fleurs. *C'est le complément indispensable.*

En fin de compte, les avantages qu'on peut attendre d'une méthode qui utilise les principes : *a*) de l'augmentation de la capacité de la vigne par une taille très longue ; *b*) du contrôle du nombre des raisins par l'enlèvement d'une partie appropriée des fleurs, sont :

1. Augmentation de la récolte ;
2. Amélioration de la qualité ;
3. Avance de la maturité ;
4. Renforcement des vignes faibles ;

5. Pas de coulure ni de millerand ;
6. Pas de surproduction.

C'est de ce dernier avantage que dépendent tous les autres, y compris le premier.

Frédéric T. Bioletti et A. J. Winkler,
University of California, Berkeley, California.

LES INDICES DU RELEVEMENT DE LA VITICULTURE ALSACIENNE

Dans son retentissant discours à Strasbourg sur le magnifique essor que depuis son retour à la France, l'Alsace a pris dans toutes les branches de sa vie économique, qu'elles soient industrielles, commerciales ou agricoles, M. le Président Raymond Poincaré a adressé un éloge tout mérité à la viticulture alsacienne :

« Depuis l'armistice, dit-il en s'adressant aux viticulteurs, vous avez pris des initiatives qui sont le signe de votre confiance en l'avenir. Vous avez en grande partie renoncé aux cépages ordinaires pour vous consacrer à la production des vins de qualité, capables par leur saveur originale et par leur belle tenue de soutenir la concurrence des autres vins français. » Cet éloge résume en effet tout un programme, pour la poursuite et la réalisation duquel les viticulteurs ont dépensé une grande partie de leurs efforts.

Le regretté député vigneron Gustave Burger aurait certainement éprouvé une grande satisfaction, si un heureux sort lui avait permis de constater aujourd'hui avec quelle ardeur, quelle confiance en sa clairvoyance les viticulteurs alsaciens avaient suivi le mot d'ordre lancé par lui : « Plantez les cépages de qualité dans les bonnes expositions, réservez les cépages à grands rendements aux expositions moyennes et médiocres. »

En vérité, des problèmes de la plus grande gravité s'imposaient, après l'armistice, à l'examen et à la décision des dirigeants de la viticulture alsacienne. Il s'agissait de prendre position dans la question de savoir dans quelle voie il fallait diriger le viticulteur pour lui assurer son existence. Il est vrai que sous l'ancien régime, abstraction faite de quelques exceptions, l'ensemble des viticulteurs alsaciens ne se trouvait pas dans une situation florissante et le nombre de ceux, dont les biens étaient hypothéqués, fut relativement grand. La concurrence déloyale que les vins fabriqués avec des ingrédients de toute espèce avaient suscitée aux vins d'Alsace, avait déjà fait de tels ravages que malgré le brusque arrêt de cette industrie en 1904 par l'intervention du contrôle des caves et la promulgation de la loi de 1909 sur les vins, la viticulture ne put se ressaisir que très lentement. Or une série de mauvaises récoltes et des prix de vente ne permettant même pas de recouvrer les frais de culture, amenèrent les viticulteurs aux bords de la ruine. Voilà

la situation dans laquelle se trouvait la viticulture à l'époque de la guerre mondiale.

Certains viticulteurs purent cependant, pendant la guerre, grâce à l'une ou l'autre bonne récolte, et surtout aux prix fabuleux qu'attinrent les vins, améliorer leur situation. Toutefois la majeure partie des viticulteurs ne bénéficièrent pas d'une pareille aubaine.

Survint donc l'événement de l'armistice qui semblait devoir entraîner une nouvelle mévente par suite de la disparition des barrières douanières entre le vignoble alsacien et l'ancienne France. Toutefois, grâce à l'épuisement complet des stocks mondiaux et grâce aussi à l'augmentation de la consommation du vin, l'entrée en l'Alsace des vins des autres régions viticoles françaises dorénavant libre, parce que débarrassée des charges douanières, ne parut pas au premier moment dévoiler les véritables dangers qui cependant ne pouvaient tarder à être reconnus par les viticulteurs. Il suffisait en effet d'une bonne récolte, de l'augmentation des stocks, d'un ralentissement de la consommation, en somme du retour des choses dans l'ordre normal pour que le danger de la concurrence des vins du Midi éclatât avec toutes ses conséquences néfastes de nature à entraîner une baisse catastrophique des prix et à rendre la plantation de la vigne dans notre région illusoire. Mais un autre point noir surgit comme corollaire à l'horizon, ce fut la suppression des débouchés vers l'Allemagne, car il ne fallait pas de faire d'illusions : bientôt les vins d'Alsace ne pourraient plus soutenir dans ce pays la concurrence avec les autres vins étrangers. Quoique les exportations vers l'Allemagne ne représentassent pas un gros pourcentage, elles contribuèrent cependant sous l'ancien régime, dans une certaine mesure, à la stabilisation des prix et constituèrent ainsi un régulateur du marché.

Les problèmes à résoudre après l'armistice par la viticulture alsacienne se révélaient par conséquent comme très complexes et de nature à obliger les viticulteurs à rompre avec les habitudes de culture et de vinification en usage depuis un long laps de temps. Tout d'abord, il fallait trouver les moyens de rendre la concurrence des vins du Midi et des vins étrangers de consommation courante aussi peu gênante que possible. Ensuite devait être examinée la possibilité de nouveaux débouchés tant en France qu'à l'étranger, enfin il fallait donner aux intéressés le moyen d'écouler, pendant la période transitoire de l'adaptation de la viticulture aux nouvelles conditions économiques, le trop plein de la production. Pour être mené à bonnes fins, tout ce programme comportait non seulement de l'esprit d'initiative, des efforts continus et de lourds sacrifices de la part des viticulteurs, mais aussi l'intervention réitérée du gouvernement et des Services publics. Nous constaterons, dans la suite, que ni les uns, ni les autres n'ont failli à leurs devoirs.

Une des premières conditions imposée à la viticulture pour réussir dans ses aspirations fut donc de rendre aux vins d'Alsace le cachet propre, l'individualité ou la personnalité, pour ainsi dire, qu'ils avaient en partie perdue, mais qui, jadis, avant 1870, avait fait leur renommée et permis de leur assi-

gner une honorable place parmi les bons vins de France. Pour y réussir, il fallait commencer par créer les éléments indispensables, c'est-à-dire procéder conformément aux recommandations déjà citées du député Burger, à un choix judicieux des cépages. La poursuite de ce but n'était pas si facile, parce que beaucoup d'expositions susceptibles de produire des vins de qualité étaient complantées de cépages ordinaires et à gros rendement. Ceci peut paraître étrange à qui ne connaît pas les circonstances qui ont motivé cet état de choses. Mais pour comprendre, il faut savoir que la législation allemande, avec ses dispositions trop libérales relatives aux appellations des vins ainsi qu'en matière de pratiques licites en vinification, n'était pas faite pour encourager dans le vignoble alsacien la production des vins de qualité ; les viticulteurs avaient, en outre, tantôt fait l'expérience que les vins acides étaient davantage recherchés, ce qui explique pourquoi les cépages à vin médiocre et à grosse production étaient très répandus. Nous laissons de côté les hybrides, dont la plantation repose en partie sur d'autres raisons. Ceux-ci sont appelés à être remplacés dans les bonnes expositions par des cépages de qualité.

Ainsi que nous l'avons déjà indiqué, la réalisation des problèmes à résoudre impliquait le concours et l'intervention du gouvernement. Les efforts entrepris par la viticulture pour accélérer les moyens de participer au rythme de la vie économique de la grande Patrie trouvèrent le plus grand appui auprès des Pouvoirs publics. Déjà les négociateurs du Traité de Versailles n'avaient pas perdu de vue les intérêts de la production vinicole et ils ont prévu une disposition, en vertu de laquelle l'Allemagne devait, pendant une période de 5 ans, recevoir en franchise douanière un contingent arrêté par exercice, de vins provenant d'Alsace. Si toutefois cette disposition n'a pas pu jouer jusqu'à complète extinction des quantités prévues, cela tient aux conditions financières précaires dans lesquelles l'Allemagne se trouvait.

C'est surtout par des mesures d'ordre législatif et administratif que, par la suite, s'est affirmée l'intervention du gouvernement. C'est ainsi que pour faciliter la reconstitution du vignoble par le greffage sur plant américain, les dispositions de la loi concernant la protection du vignoble contre le Phylloxéra ont été abrogées dès 1919 et remplacées par des prescriptions, ne comportant aucune gêne pour le viticulteur.

L'événement le plus marquant au regard des mesures législatives prises en vue d'assurer la loyauté dans le commerce des vins fut la publication du décret du 25 août 1921, sur le régime des vins dans les trois départements recouvrés et l'arrêté ministériel du 7 octobre 1921 réglementant l'application dudit décret. En édictant les nouvelles prescriptions, le gouvernement a eu soin de maintenir quelques dispositions spéciales en faveur des viticulteurs alsaciens.

La définition du nouveau régime des vins applicable dans les trois départements recouvrés devait, entre autres, avoir comme heureux effet de garantir l'authenticité des vins d'Alsace par la suppression implicite, qu'elle com-

portait, du fameux paragraphe de la loi locale visant la dénomination des coupages. Par ailleurs, la législation concernant la protection des appellations d'origine, et dont le grand profit que la mise en pratique des dispositions qu'elle contient est fonction de l'initiative que les intéressés eux-mêmes ont à prendre, assurera dorénavant les appellations revendiquées telles que vin d'Alsace ou celle constituant des noms de lieux-dits, de communes, sous-régions et régions contre toute usurpation de la part de tiers.

Les garanties de protection que comporte l'application de la législation sur les appellations d'origine ont grandement encouragé les viticulteurs à poursuivre la reconstitution du vignoble d'après les directives données par ceux qui ont eu la tâche difficile de leur indiquer la voie à suivre. Les viticulteurs ont en outre pu constater qu'en effet, la protection garantie par cette législation s'étendait non seulement aux vins de qualité, mais aussi aux vins de consommation courante, lorsqu'ils sont mis en vente sous une appellation régionale telle que « vin d'Alsace » par exemple. C'est ainsi que la substitution de vins de provenance étrangère aux petits vins du pays, si redoutable pour l'écoulement de nos vins ordinaires, a pu être enrayée grâce à cette loi.

La sollicitude des pouvoirs publics pour la viticulture alsacienne ne s'est cependant pas arrêtée à des mesures d'ordre législatif. Afin de permettre aux intéressés de s'initier davantage aux nouvelles prescriptions et de s'approprier les connaissances des méthodes modernes en matière de vinification, l'Administration a chargé d'éminents conférenciers de donner à nos viticulteurs sous forme de cours pratiques tous les éclaircissements nécessaires. Par ailleurs, le jeu de la loi sur la protection des appellations d'origine a également été expliqué aux intéressés dans de nombreux écrits et conférences.

C'est ainsi que l'intervention et le concours des pouvoirs publics se trouvaient coordonnés avec les efforts individuels et collectifs des viticulteurs et de ceux qui se sont proposé comme tâche, pas toujours facile, d'offrir les vins d'Alsace aux consommateurs et de rechercher de nouveaux débouchés. Qu'il me soit permis de citer comme collectivités ayant bien mérité de la viticulture alsacienne : l'Association des viticulteurs d'Alsace et le Syndicat des négociants en vins — viticulteurs du vignoble alsacien. C'est surtout à ce dernier syndicat que revient le grand mérite d'avoir fait connaître tant en France qu'à l'étranger les excellents vins de nos coteaux. Par ailleurs, l'Association des viticulteurs et les syndicats viticoles locaux y affiliés n'ont pas moins contribué à la propagande par l'organisation des foires aux vins locales et régionales, lesquelles par les comparaisons qu'elles permettent de faire entre les vins des différentes caves doivent de plus constituer pour les viticulteurs un élément de stimulation des plus précieux.

Dans l'énumération de tous ces efforts et mesures prises pour permettre à nos viticulteurs de s'assurer une place au soleil, pourrions-nous être assez indifférents pour ne pas reconnaître l'accueil spontané que nos vins, parce qu'ils venaient du pays d'Alsace, ont rencontré auprès de nos compatriotes

de la métropole ! Serions-nous à ce point insensibles que nous ne convenions pas de l'intérêt bienveillant, avec lequel nos revendications ont toujours été accueillies auprès de nos confrères des autres régions viticoles ? Certes non, car si aujourd'hui l'avenir se dessine sous des auspices moins sévères qu'immédiatement après l'armistice, c'est que nos aspirations n'ont jamais été contrecarrées par qui que ce soit ; bien au contraire, elles ont de toutes parts trouvé un empressement désintéressé attestant une intelligente compréhension de notre situation et toute la bonne volonté de nous aider.

Si, grâce à tous les efforts combinés, nous pouvons aujourd'hui convenir que la viticulture alsacienne paraît s'acheminer vers un meilleur avenir, c'est que non seulement les signes extérieurs, mais aussi les enseignements que nous donnent les statistiques nous autorisent à émettre un pareil avis. Un court regard en arrière vers le point de départ nous permet de mesurer le chemin parcouru depuis l'armistice. Quels changements dans l'encépagement, dans les soins apportés en vinification, dans la qualité des vins ! Le visiteur parcourant notre vignoble est étonné de la nouvelle parure de nos coteaux qui ont dû accueillir comme de vieux amis, dont injustement ils étaient trop longtemps séparés, les cépages qui jadis les avaient rendus fiers, tels les Pinot, Riesling, Traminer, Muscat et Sylvaner. C'est ainsi que les événements, dont le sens a été compris par les intelligents viticulteurs, ont permis cette réhabilitation.

Partout dans nos vignobles, dans les villes et chez les connaisseurs en bons vins, on entend chanter la gloire de nos excellents Riesling, Traminer et leurs distingués confrères, en maudissant l'époque où il fallait se contenter d'un breuvage commun refroidissant le cœur et les sentiments.

Dans les communes réputées du vignoble alsacien commencent à foisonner les vins de qualité encore si peu nombreux au moment de l'armistice, permettant de satisfaire le goût le plus exercé et raffiné des gourmets. La réputation des vins d'Alsace, qui jadis n'a pu éclore, se répand partout en France et à l'étranger et les flûtes d'Alsace, bien présentées et contenant un liquide généreux faisant naître la gaîté, voisinent fraternellement avec leurs anciens, les grands crus du Bordelais, de la Bourgogne et des autres vignobles réputés de la grande patrie.

Le viticulteur alsacien peut être fier des efforts réalisés en si peu de temps qui, comme la statistique, de son côté, nous l'indique, n'a pas à regretter l'évolution qu'il a su donner à la production et aux soins de vinification. A ce sujet, écoutons les conclusions d'un rapport richement documenté par des chiffres sur le développement économique de la viticulture alsacienne avant et après la guerre mondiale que l'éminent rédacteur en chef des « Vins d'Alsace », M. Hausherr, a présenté à la dernière Assemblée générale de l'Association des Viticulteurs d'Alsace. Ces conclusions reflètent l'optimisme, car le conférencier, après un développement très détaillé, constate :

« que nous sommes dans la bonne voie et que chez nous en Alsace la « viticulture, pour peu qu'elle soit pratiquée avec soin et sachant tenir comp-

« te de toutes les expériences faites, ne peut que progresser de plus en plus ».

Cette constatation vient à l'appui du jugement que le grand homme d'Etat a porté sur les viticulteurs dans les paroles citées au début de cet article et où il affirmait que des initiatives prises par les viticulteurs alsaciens sont le signe de leur confiance en l'avenir.

L. Rieder,

Inspecteur divisionnaire de la répression des fraudes.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.).— Vignoble de Touraine (Auguste Chauvigné). — Vignoble de Pouilly-Fuissé (P. G.). — Vignoble de l'Europe centrale (Allgemeine Weinzeitung). — Résultats définitifs de la récolte des vins tunisiens en 1928 (M. D.). — Bibliographie.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — La température est redevenue normale, avec des transitions assez brusques et des vents parfois violents comme nous en subissons chaque année en mars.

La taille se termine, les labours continuent à se faire et les engrais et fumiers sont employés avec activité.

On se hâte de mettre en terre les plants racinés pour remplacer les manquants. Cette année, les plantations, en retard, réussiront certainement mieux que celles faites avant les fortes gelées. Pour les bonnes reprises, il faut des temps doux et humides, après les mises en place.

Dans certaines localités du bas Languedoc, on a pris l'habitude de greffer au commencement de mars. Cette année, il sera préférable de retarder jusqu'après les craintes du retour de gros froids. Pour avoir une bonne réussite au greffage et des soudures convenables, il faut greffer, lorsque la sève monte.

Nous avons conseillé, à deux personnes qui allaient faire des greffages, la semaine dernière, d'attendre une température plus favorable et la montée de la sève.

Nous n'avons pas encore pu constater les dégâts causés par les basses températures enregistrées chez nous au milieu de février, parce que la végétation n'a pas bougé. Nous ne manquerons pas de vérifier les divers vignobles et de signaler dans nos chroniques nos constatations.

Certains figuiers ont été bien éprouvés. Les mimosas sont tous tués. Et il y en avait dans notre région, depuis des années. Les oliviers ont les feuilles bien sèches. Beaucoup tomberont certainement. Ces arbres demandent de la chaleur au plus vite en ce moment.

Les amandiers commencent pourtant à montrer leurs bourgeons à fleurs. Ils sont tout de même bien en retard, puisque très souvent ils sont tous fleuris, dans les environs de Montpellier, fin janvier.

Dans les caves, on n'a pas touché les vins pendant les fortes gelées. On a eu raison. Maintenant, avant le départ de la végétation, il serait bon de faire un deuxième soutirage, surtout pour les vins qui ne sont pas francs de goût.

Nos derniers marchés vinicoles ont été un peu plus animés que les précédents qui avaient été d'un calme plat. Il se présente des acheteurs et les cours ont été pour les beaux vins de 5 fr. par hecto, au-dessus des cours de février.

La crainte des dégâts causés dans le vignoble par les basses températures est peut-être cause de cette petite reprise qui s'accentuera, si le vignoble a été assez fortement éprouvé.

Les retiraisons reprennent aussi un peu ; mais lentement.

Les wagons-réservoirs se louent 1 fr. 50 et 2 fr. pour le rouge et 2 à 2 fr. 50 pour le blanc, l'hecto voyage. A Béziers, on loue même à 1 fr. 25.

Nos associations pour la défense du vin se remuent afin de protéger cette boisson nationale. On lutte contre les pays à prohibition. Les associations méridionales veulent réglementer plus sévèrement le sucrage, et les producteurs de vins de liqueur protestent contre les avantages accordés aux vins de Grèce qui entrent en France.

Malheureusement, certains de nos bouillants parlementaires ne réagissent pas auprès du gouvernement, comme ils devraient le faire. — E. F.

Vignoble de Touraine. — Dans la région de Touraine, la saison d'automne a eu un caractère d'humidité plus intense que de coutume. Voici comment la situation se présentait avant l'arrivée des grands froids de février.

Si la température s'est abaissée dans le cours d'octobre, et un peu en novembre, le thermomètre n'a pas marqué par deux fois différentes seulement, plus de moins 2° avec quelques gelées blanches matinales. Mais après la sécheresse prolongée de cet été, les pluies ont eu une action bienfaisante sur le sol qui, à cette heure n'était pas encore gêné par un excès d'humidité. Le temps seul a retardé les labours.

Au point de vue de l'activité commerciale, notre région a été assez particulièrement défavorisée par une récolte très réduite sur de certains points et, par conséquent, inégale sur l'ensemble. De la rareté relative des celliers bien garnis il est résulté une hausse sensible sur les cours des vins, hausse qui s'est accrue en raison de la qualité qui paraît devenir exceptionnelle, surtout pour les rouges.

De là à espérer de rencontrer dans les futurs vins blancs, définitivement, une qualité tout à fait hors de pair, il y a peut-être loin. Mais cette réserve ne doit pas faire conclure à une qualité inférieure, car il demeure acquis et absolument certain que tous les vins des différents vignobles de Touraine seront des vins de belle et grande bouteille dignes de conservation et de tenir le rang le plus honorable parmi les grandes époques.

Vignoble de Vouvray. — La récolte n'a pas atteint une bonne moyenne dans son ensemble, mais a été, tout de même, un peu supérieure à celle qu'on redoutait. Comme quantité, on estime environ une quinzaine d'hectolitres à l'hectare.

Les prix pour les seconds crus varient entre 800 et 1.000 francs la barrique de 250 litres ; pour les premiers crus, les prix des vins tout à fait supérieurs pourront atteindre jusqu'à 15 et 1.800 francs.

Vignoble de Bourgueil. — Les vins de Breton récoltés dans la région de Bourgueil ont été un peu plus favorisés que les autres au point de vue du rendement et la qualité se présente comme réellement supérieure ; les prix varient de 800 à 1.200 francs la barrique.

Vignoble de Chinon. — Il en est de même pour les vins de Chinon dont le caractère très connu et particulier attire une clientèle très spéciale. Les produits de cette année auront une finesse remarquable et semblent promettre de grands vins. Les prix pourront atteindre de 800 à 1.200 francs la barrique de 220 litres, comme le Bourgueil d'ailleurs.

Vignobles du Cher et de Touraine. — Les vins du Cher, qui sont de beaucoup supérieurs à ceux dits généralement de Touraine issus du Grolleau, offrent cette année des vins de table et même de bouteille qui seront fort remarqués par leur étoffe et leur velouté. Leur degré varie de 10 à 12° et en assure la conservation. Les prix pratiqués sont aux environs de 800 francs la

barrique de 250 litres. Pour les vins de Touraine, de consommation très courante, la qualité est en rapport avec celle des autres crus, toutes proportions gardées, et les prix varient de 5 à 700 francs les 250 litres.

Enfin, pour les vins blancs moyens et ordinaires, en Touraine, la récolte s'est annoncée comme plutôt supérieure aux espérances et la qualité probable à l'heure actuelle assure des vins extrêmement agréables et de beau degré dont un certain nombre pourront faire de la bouteille. On croit que ces vins blancs seront, cette année, plutôt secs que doux. Les prix, selon les régions, s'échelonnent entre 700 et 1.000 francs la barrique.

Quoi qu'il en soit, et en considérant que les vins blancs ne sont pas complètement clarifiés, il faut attendre encore quelques semaines pour être fixé sur la belle qualité en espérance.

La foire aux vins de Tours a présenté pour le commerce et les amateurs, un intérêt tout particulier par une échelle très complète de tous les vins de Touraine offrant des avantages de qualité et de conservation qu'on n'a pas connus depuis un certain nombre d'années. — Auguste Chauvigné.

Vignoble de Pouilly-Fuissé. — La sécheresse prolongée (du 10 juin au 20 août) a réduit nos espérances au point de vue quantité... d'autant plus que le 27 juillet, une courte mais violente bourrasque de grêle avait commis des dégâts sérieux.

Cependant, la pluie de la fin d'août a fait grand bien, une nouvelle sécheresse a duré ensuite jusqu'aux vendanges qui ont commencé au 25 septembre.

Malgré le temps très chaud et très sec, nous avons constaté quelques dégâts de l'Eudémis dans les raisins des vignes jeunes et vigoureuses, 3309 principalement.

Etant donné les conditions estivales et la maturité parfaite, nous avons fait un vin que je qualifie d'exceptionnel, « un grand vin ». Il a un très haut degré, 13 1/2 à 14°. La quantité après tous les impédimentas a été satisfaisante, mais inférieure à 1927. Ces 1928 peuvent soutenir la comparaison avec les 1906 et 1911, aussi des marchands se sont-ils empressés dès la vendange, à faire leurs achats. — P. G.

Vignoble de l'Europe Centrale. — La situation du vignoble en Europe Centrale est précaire. L'année 1928 a produit une grande quantité de vins faibles et acides dans les divers pays de l'Europe Centrale et ces vins qui ne sont recherchés ni par les consommateurs, ni par les négociants, pèsent sur les marchés et font aussi diminuer les prix des vins de valeur.

En *Autriche*, on évalue la quantité récoltée à environ 800.000 hl., mais la plupart de ces vins a une gradation inférieure à 9 degrés et une acidité assez élevée.

Le commerce de gros a fait pendant les vendanges des achats assez considérables dans le Burgenland (pays appartenant avant la guerre à la Hongrie et venu après le traité de Saint-Germain à l'Autriche) qui a eu une récolte abondante, parce qu'il était épargné des gelées blanches.

Les cours pour les vins courants étaient de s. 70-100 selon la qualité.

Les propriétaires dans les contrées où on produit des vins de qualité se plaignent amèrement de la vente difficile de leurs vins et attribuent cette stagnation aussi à l'importation des vins étrangers.

Malgré la récolte abondante, le commerce d'importation était actif. Pendant les vendanges, les négociants autrichiens ont acheté des moûts en Hongrie et en Yougoslavie, plus tard ils se sont orientés vers les « vins » grecs avec haute gradation alcoolique qu'on a offert au prix de sh. 17-19 cif Triest.

Actuellement, l'intérêt pour les vins de Hongrie est devenu plus grand, car le gouvernement hongrois favorise l'exportation par des réductions sur les frets de chemin de fer.

Il y a aussi quelque intérêt pour les vins de provenance yougoslave et bulgare, mais les affaires dans ces provenances ne sont pas considérables.

L'importation des vins de l'Italie et de l'Espagne a diminué sensiblement.

En *Hongrie*, la crise de la production s'accentue. Les vins de faible gradation et acides trouvent difficilement des acheteurs et les prix de ces vins ont diminué d'une manière incroyable. Dans le dernier temps, on pouvait acheter des vins d'une gradation inférieure à 10 degrés déjà au prix de P. 20-30 l'hl. selon provenance et qualité, pendant que les vins de valeur d'une gradation de 11-13 degrés se vendent à P. 50-80. Quelques vins de qualité exceptionnelle atteignaient des prix supérieurs à P. 80, mais c'est l'exception.

En conséquence des prix très hauts et de l'action du gouvernement hongrois qui favorise l'exportation, les négociants étrangers commencent à s'intéresser pour les vins de Hongrie, spécialement l'Allemagne, l'Autriche, la Tchécoslovaquie et la Suisse et plusieurs grandes livraisons en vins d'un degré alcoolique de 10-11 ont été conclues.

On espère en Hongrie que lorsque les grands froids qui sévissent depuis des semaines seront passés, l'exportation deviendra plus active, car les vins de Hongrie sont actuellement vraiment bon marché.

Favorisée par les prix bas, la consommation du pays commence à se développer et deviendrait beaucoup plus grande si la taxe de consommation, laquelle dans certains cas est supérieure à 50 % de la valeur du vin auprès des producteurs, était abolie ou sensiblement réduite.

On évalue la récolte de cette année à environ 4 millions d'hectolitres. C'était donc la récolte la plus abondante depuis 1922.

La viticulture *yougoslave* se plaint aussi de la mévente. Les vins de qualité courante sont notés de Dinar 220-300 selon qualité et provenance. Les vins de valeur se vendent jusqu'à Dinar 700 l'hl., mais les affaires traitées ne sont pas nombreuses. On entend les plus grandes plaintes du Banat et de la Dalmatie. Ces contrées s'occupent spécialement de l'exportation et ne peuvent lutter que très difficilement avec la concurrence des vins grecs et hongrois.

La Tchécoslovaquie a aussi eu une vendange plus abondante que dans l'année précédente. Les chiffres statistiques ne sont pas encore fixés, mais on croit que la production globale s'élèvera à au moins 400.000 hl. La qualité est, comme tous les pays de l'Europe Centrale, inférieure à la moyenne, mais on trouve dans certaines contrées aussi de très bonnes qualités. Ceux-ci sont notés à k. c. 700 à 900 l'hl., pendant que les vins de faible gradation se vendent de k. c. 360 à 420 l'hl.

En automne, le commerce de gros a acheté certaines quantités de moûts et vins en Hongrie, Yougoslavie, Grèce, Italie, Espagne, mais les affaires en général ne sont pas très actives.

En résumé, la situation de la production et du commerce des vins en Europe Centrale ne se présente pas très favorable. Les grandes quantités de vins faibles et acides pèsent sur les marchés et malgré les prix bas, la consommation ne peut pas se développer, car les taxes et les impôts sur les vins sont énormes et renchérissent cette boisson hygiénique énormément pour le consommateur.

La production souffre sous la vente difficile et les prix réduits, qui en certains pays ne couvrent pas les coûts, pendant que les consommateurs doivent payer les vins à des prix qui ne correspondent pas toujours à la qualité du vin vendu.

Malgré toutes ces plaintes, la demande pour bois greffable, racinés et plants greffés est active, ainsi les pépiniéristes de l'Europe Centrale ont vendu des quantités considérables de ce matériel pour l'exportation. — *Allgemeine Weinzeitung.*

Résultats définitifs de la récolte des vins tunisiens en 1928. — Le *Journal Officiel* du 24 février 1929, publie les résultats définitifs de la récolte des vins tunisiens en 1928 :

Déclarations reçues au 27 novembre 1928 :

904.287,62 hectolitres de vins et moûts ; 35.041,08 hectolitres de moûts mutés à l'alcool ; 20.215,64 hectolitres de raisins frais consommés en nature ; 7.077,08 hectolitres représentant les stocks provenant des récoltes des années précédentes.

Déclarations postérieures au 27 novembre 1928 :

11.401,01 hectolitres de vins et moûts ; 3.555,19 hectolitres de raisins frais consommés en nature.

Soit au total pour l'année 1928 :

915.688,63 hectolitres de vins et moûts ; 35.041,08 hectolitres de moûts mutés à l'alcool ; 23.770.83 hectolitres de raisins frais consommés en nature ; 7.077,08 hectolitres représentant les stocks des années précédentes. — M D.

Bibliographie

Plantes médicinales, culture et cueillette des plantes sauvages, par A. Rolet, professeur à l'Ecole d'horticulture d'Antibes, et D. Bouret, pharmacien, 2e édition, 1 vol. in-16 de 498 pages, avec 168 figures, 24 fr. (*Encyclopédie Agricole Wery*) (Librairie J.-B. Baillière et fils, 19, rue Hautefeuille, Paris).

Cet ouvrage sera le « Guide du *cultivateur* et du *récolteur* de plantes médicinales ». A l'un et à l'autre serviront les indications données sur l'époque la plus convenable pour la récolte de chaque plante, les conseils pour la dessiccation et la conservation jusqu'au moment de la vente. En outre, les méthodes de *culture pratique* sont exposées avec tous les détails voulus.

Ce livre s'adresse aux *cultivateurs*, dont certaines terres peuvent être consacrées avec profit à la culture d'une ou plusieurs plantes médicinales, aux *pharmaciens* de la campagne, qui voudraient cultiver quelques simples, soit pour les livrer au commerce, soit pour en obtenir eux-mêmes telle ou telle préparation.

Cet ouvrage sera encore utile à l'*homme des champs*, il le met en garde contre l'*action toxique* que telle ou telle plante peut exercer sur les animaux de la ferme ; enfin, pour certaines plantes inoffensives, on indique quelques *formes pharmaceutiques* très *simples* qui permettent d'utiliser leurs propriétés en attendant le médecin ou le vétérinaire.

Voici le plan de l'ouvrage :

I. Partie générale. — *Plantes intéressantes à cultiver ou à cueillir pour la droguerie ou la pharmacie* : Classification par embranchements et familles botaniques ; indication pour chaque plante de la ou des parties utilisées. — *Régions de production des plantes sauvages. — Utilité de la culture des plantes médicinales et encouragements. — Régions de cultures. — Influence du climat du sol, de la culture sur les propriétés des plantes. — Récolte* : Indications générales, préparation de la matière récoltée avant de la mettre au séchoir : calendrier du récolteur. — *Dessication* : Nécessité d'une dessication rapide ; stérilisation ou stabilisation ; séchoir fonctionnant à la température ordinaire; séchoir à air chaud : conduite de l'opération ; rendements. — *Emballage, ventes, débouchés.*

II. Partie spéciale. — *Etude particulière des plantes médicinales les plus importantes (plus de 120) classées par lettre alphabétique* : Noms vulgaires, habitat, caractères botaniques, espèces voisines à ne pas confondre, propriétés thérapeutiques, usages agricoles, régions de culture, méthodes culturales, récolte, préparation, rendement.

De nombreuses figures, accompagnant le texte, aident dans la détermination des plantes.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts de 2 fr. 75 à 3 fr. 20 le litre.

Vente en demi-gros : Vins rouges de 8° à 10°, de 245 à 285 fr. ; Vins blancs de 8° 1/2 à 10°, de 295 à 315 francs. Ces prix s'entendent à l'hectolitre pour marchandises rendues dans Paris, droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 640 à 690 fr., vin blanc dit de comptoir, 715 fr. à » fr. Bordeaux rouge vieux 950 fr., Bordeaux blanc vieux 975 fr. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 675 fr. à 750 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de » à 625 francs. Vins blancs de Blois, 560 à 600 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vins blancs 1928 supérieurs, de 400 à » francs. Vins rouges, 9°5 à 11°, de 200 à 210 francs l'hectolitre. Gros plants 1928 ordinaires, 450 fr. Gros plants 1928 supérieurs, 600 fr. Muscadets 1928, 1.000 à 1.200 francs. Noahs, 275 à 350 francs.

Vins d'Anjou : Rouges Groslot, 600 fr. à » fr. Rouges Gamay, de 700 fr. à 800. Vins blancs ordinaires, 8 à 9°, 65 fr. le degré bar; 10° et au dessus, 7... fr. le degré bar. Blancs supérieurs, de 100 à 125 fr. le degré bar. Blancs de coteaux, 1928, 1.500 fr. et plus.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1928, 1.100 à 1.400 fr. ; Gros plant 1928 ordinaires, de 450 à 500 fr. ; supérieurs 500 à 600 fr. la pièce de 228 litres, prix au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1928 : Rouge, 13 fr. 50 à 17 fr. 75 le degré. Blancs, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six de marc, » francs.

MIDI. — *Nîmes (25 février 1929). — Cote officielle :* Vins rouges, de 7°5 à 8°, de 125 à 132 fr. Vins rouges de 8 à 9°, de 132 à 145 fr. Montagne 1er choix, de 145 à 160 fr. Costières, de 10 à 12°, de » à 16 fr. 75 le degré. Vins blancs 10 à 11°, » à » fr. Rosé, Paillet 8 à 10°, à 16 fr. 50 le degré. Trois-six de vin 86°, de 1.240 fr. à 1.250 fr. ; trois-six de marc 86°, de » à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de 680 à 690 fr. l'hectolitre. Vin à distiller 12 fr. » le degré.

Montpellier (26 février 1929). Récolte 1928 : Vins rouges, de 8 à 10°5, de 132 fr. à 165 fr. l'hectolitre; Blancs de blanc, de 16 fr. » à 17 fr. » le degré. Rosé, de » fr. » à » fr. » le degré. Esprit de vin à 86°, à » fr. l'hectolitre. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. à » fr. Marc 52°, » à » fr. les 100 degrés Rectifié, de 95 à 97° les 100 degrés, à » fr. Lie de vin, de » à » francs l'hectolitre. Pas d'affaires signalées.

Béziers (1er mars). — Récolte 1928 : Petits degrés, de 16 fr. à 17 fr. 50 le degré. Couleur moyenne, de 15 fr. » à 16 fr. » le degré. Vins supérieurs, de 16 fr. » à 17 fr. ». Vins rosés, de 8 à 11° de » fr. à » fr. le degré, pas d'affaires Bourrets et Picpouls, de 10 à 12°, de 16 fr. » à 17 fr. le degré, pas d'affaires Trois-six de vin, 86°, de » à » fr. Eau-de vie de Béziers, 52°, à » fr. : trois-six de marc 86°, » à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. Fine Béziers 52°, » à » fr., pas d'affaires.

Minervois. Marché d'Olonzac du 3 mars 1929

Vins rouges, de 16 fr. 50 à 17 fr. 50 le degré avec appellation d'origine minervois.

Carcassonne (23 février). — Récolte 1928, 9° à 10°, de 148 à 160 francs ; 10 à 12°, de 155 fr. à 200 fr. l'hectolitre.

Perpignan (23 février 1929). Vins rouges : Récolte 1928, de 8 à 11° 1/2, de 130 fr. » à 180 fr. l'hectolitre. Alcool 96/97°, de » à » francs l'hectolitre les 100 degrés. Pas d'affaires.

Vins d'Alsace. — Vins blancs courants : Nouveaux 1928, 320 à 360 fr. Haut-Rhin, 280 à 320 fr. Bas-Rhin, vieux 1927, 340 à 360 fr. Haut-Rhin, 280 à 300 fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1928, de 440 à 520 fr., Haut-Rhin, 400 à 500 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin Vins blancs fins nouveaux, 560 à 800 fr. Haut-Rhin, 500 à 700 fr. Bas-Rhin. Vins rouges nouveaux, 220 à 240 francs. Haut-Rhin, 200 à 220 et Bas Rhin ».

Céréales. — **Prix des céréales** : blé indigène, les 100 kilos, 154 fr. » à 160 fr. » ; orges, 125 fr. 00 à 137 fr., escourgeons. 123 fr. à 127 fr. 00 ; maïs, 122 fr. 00 à 135 fr. ; seigle, 116 à 120 fr. ; sarrasin, 161 fr. à 170 fr. ; sorgho, « fr. à » fr. » ; avoines, 123 fr. à 135 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 156 fr. 39. — Buenos-Ayres, 104 fr. 80. — Chicago, 119 fr 93. — Sons, 80 fr. à 120 fr.

Pommes de terre. — Nouvelles d'Algérie, de 250 à 300 fr. — Hollande, de 100 à 160 fr ; jaune commune, de 75 à 85 fr. ; Saucisse rouge, de 95 à 110 fr. ; St-Malo, 75 à 85 fr. ; Rosa, 115 à 125 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris Paille de blé, 155 à 190 francs ; paille d'avoine, de 155 à 190 fr. paille de seigle, 155 à 190 fr. ; luzerne, 365 à 395 fr. ; foin, 325 à 365 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 157 fr. 50 (Marseille) ; d'arachide rufisque blanc, 137 fr. 50 (Marseille) ; Coprah, 131 fr. 00 ; Palmiste, 110 fr. 50.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de 1.250 fr. à 1.260 fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 231 fr. 00 à 231 fr. 50.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. 50 à 15 fr. 00. — Veaux, 6 fr. 00 à 17 fr. 00. — Moutons, 9 fr. 50 à 30 fr. 00. — Porcs, 9 fr. 00 à 16 fr. 00.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. 00 le kilogr. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kg. — Anhydride sulfureux, 210 à » francs. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse 46 % 98 fr. 70 chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 128 fr. 00 à 132 fr. 50 les 100 kilos. — Nitrate de potasse, 213 à 230 francs les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 127 fr. 00 à 129 fr. 00. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 75 à 31 fr. 50 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 49 fr. 00 — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 56 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 122 fr.

Sulfate de cuivre, cristaux 24/9 %, 353 fr. les 100 kg. — **Sulfate de fer** 10 % en sacs de 100 kg., 30 fr. à ». — **Phosphates moulus**, 26 %, 24 fr. 25 à 26 fr. — Chaux 29 francs **Soufre trituré**, 98 99 %, 98 à » fr. ; **raffiné**, » fr. — **Soufre sublimé pur**, 119 fr. 50 à » fr. — **Nicotine** à 500 gr., 350 fr. les 5 litres. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kg., 800 fr. en bidons de 10 kg., 900 fr. en bidons de 5 kg. et 1.000 fr. en bidons de 2 kg. **Arseniate de chaux** (calarsine en pâte). En fûts de 50 kg 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 5 kg 6 fr. le kg. En fûts de 25 kg 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs Glycérinés** 80 %, 445 fr. les 100 kilos.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Poires choix, de 800 à 2.000 francs. — Poires communes, de » à » francs. — Pommes choix, de 500 à 1.400 fr. — Pommes communes, 250 à 500 fr. les 100 kg. — Bananes, de 500 à 600 fr. les 100 kilos. — Châtaignes, » à » fr — Noix, 500 à 900 francs. — Oranges d'Espagne, 300 à 340 fr. — Choux-fleurs, 225 à 375 francs, le 100. — Tomates Algérie, de 400 à 500 fr. — Citrons d'Italie, 25 à 40 fr. le 100. — Endives, 350 à 600 fr. — Epinards, 350 à 550 fr les 100 kilos. — Artichauts d'Algérie, de 200 à 300 fr. — Poireaux, 600 à 1.000 fr. les 100 bottes. — Oignons 180 à 350 fr les 100 kilos.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 24 février au samedi 2 mars 1929

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
PARIS				
Dimanche	» »	» »	» »	»
Lundi	8 »	3 »	5. 5	2
Mardi	6 »	1 »	3. 5	3
Mercredi	9 »	2 »	5. 5	»
Jeudi	2 »	— 7 »	— 2. 5	5
Vendredi	— 1 »	— 5 »	— 3 »	»
Samedi	3 »	— 5 »	— 1 »	»
STRASBOURG				
Dimanche	» »	» »	» »	»
Lundi	10 »	2 »	6 »	1
Mardi	8 »	1 »	4. 5	1
Mercredi	3 »	0 »	1. 5	0.9
Jeudi	0 »	— 8 »	— 4 »	»
Vendredi	— 5 »	—10 »	— 7. 5	»
Samedi	» »	— 9 »	» »	»
LYON				
Dimanche	» »	» »	» »	»
Lundi	13 »	4 »	8. 5	»
Mardi	15 »	5 »	10 »	4
Mercredi	11 »	1 »	6. »	2.3
Jeudi	9 »	— 6 »	1. 5	7
Vendredi	— 3 »	— 7 »	— 5 »	»
Samedi	0 »	— 8 »	— 4 »	»
MARIGNANE				
Dimanche	» »	» »	» »	»
Lundi	14 »	— 1 »	6. 5	»
Mardi	17 »	6 »	11. 5	»
Mercredi	16 »	8 »	12. »	1
Jeudi	14 »	— 2 »	6 »	»
Vendredi	2 »	— 3 »	— 0. 5	»
Samedi	3 »	— 1 »	1 »	»

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
		TOULOUSE		
24	» »	» »	» »	»
25	15 »	9 »	12 »	»
26	12 »	5 »	8. 5	1
27	18	8 »	13 »	2
28	11	— 1 »	5 »	7
1	2 »	— 4 »	— 1 »	»
2	— 1 »	— 7 »	— 4 »	»
		NIMES		
24	» »	» »	» »	»
25	14 »	6 »	10 »	»
26	13 »	» »	» »	»
27	15 »	7 »	12. 5	1
28	15 »	— 1 »	7 »	»
1	2 »	» »	» »	»
2	1 »	— 2 »	— 0. 5	»
		BORDEAUX		
24	» »	» »	» »	»
25	17 »	8 »	12. 5	»
26	15 »	2 »	8. 5	11
27	12 »	8 »	10 »	3
28	12 »	— 3 »	4. 5	12
1	2 »	— 4 »	— 1 »	»
2	3 »	— 5 »	— 1 »	»
		NANTES		
24	» »	» »	» »	»
25	» »	3 »	» »	»
26	14 »	8 »	11 »	1
27	14 »	7 »	10. 5	8
28	9 »	— 4 »	2. 5	4
1	2 »	— 2 »	0 »	»
2	4 »	— 3 »	0. 5	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.